

# KOKKUVÕTE

Ettevõtte AS Balti Veski soovist suurendada teadlikkust oma sortimendi kohta püstitati käesoleva bakalaureusetöö põhieesmärgiks sortimendis oleva nelja nisujahu - "Eriti Hea", 550B, 550C ja 405C küpsetusomaduste ja kvaliteedi määramine ning võrdlemine. Edasimüügi ja klientidele soovitamise seisukohalt on oluline teada oma toodangu kvaliteeti ja omadusi ning võimalikult lihtsalt seda edasi anda ja selgitada.

Tallinna Tehnikaülikooli toidutehnoloogia laborites läbiviidud füüsikaliskemiliste analüüside põhjal hinnati jahude vastavust sertifikaadiga. Üldpildis ja statistiliselt tulemused ei erinenud. Jahud olid kleepvalgu sisalduse põhjal nii katseliselt kui ka sertifikaatidel määratud õigetesse gruppidesse. Niiskusesisalduse poolest jäid kõik jahud statistiliselt baasilise niiskuse piiridesse (13-15%). Suurimad erinevused sertifikaadil esitatud ja labori katsete tulemustel tulid langemisarvu määramisel, võib arvata, et erinevus tulenes teistsuguse meetodi kasutamisest. Veesidumisvõime määramise tulemused erinesid samuti, kuid jäid siiski statistiliselt kvaliteetsele jahule määratud vahemikku ehk üle 58%.

Nisujahudest küpsetatud saiaide põhjal pakuti välja jahu sobivus toote valmistamiseks. Tulemuste põhjal võiks nisujahu "Eriti Hea" olla sobivaim mahult väiksema, raskema ja ühtlase poorsusega toote küpsetamiseks. Nisujahu 550B vastaks paremini suuremahulise, kergema ja ühtlase poorsusega toote valmistamiseks. 405C nisujahu sobiks väikse mahulise ja kerge produkti küpsetamiseks, ühtlasi oma suure veesidumisvõime ja hinna poolest sobiks ta täiteks ja kastmete valmistamiseks ning oma struktuurilt tolmu sarnanev jahu sobiks hästi taigna rullimiseks või vormimiseks. 550C funktsiooniks saaks välja pakkuda suurema mahulise ja raskema saia küpsetamise.